

Rapport : Sortie au Château Royal

- ◆ Date : 20/04/16
- ◆ Lieu : Anse Vata, Château Royal
- ◆ Durée : 3 heures

Nous sommes partis, la DP3 et Madame Lelong aux alentours de 8h30. Nous avons découvert certains métiers qui composent le domaine de l'hôtellerie.



<http://www.complexechateauroyal.nc/>

Sommaire

- ♣ Présentation du Château Royal Page 1

- ♣ Sommaire Page 2

- ♣ Description de notre arrivée sur la plage Page 3

- ♣ Questions- Réponses Pages 4, 5, 6

- ♣ Visite d'une chambrePage 7

- ♣ Visite des sous-sols Page 7

- ♣ Visite du restaurant Page 8

- ♣ Visite de la salle de sport Page 8

- ♣ Visite du spa Page 9

- ♣ Notre avis sur la visite Page 10

Nous avons tout d'abord pris un petit déjeuner sur la plage du Méridien de 8h30 à 9h30 en attendant le début de la visite au Château Royal.



Nous sommes ensuite entrés dans l'établissement aux alentours de 9h30. Nous nous sommes assis sur une banquette en attendant le Directeur, Philippe CLAVEROTTE et le sous-directeur. Ils ont ensuite répondu à nos questions concernant les métiers de l'hôtellerie pendant une trentaine de minutes.

Questions/Réponses :

◆ **Combien de personnels comptez-vous dans votre établissement ?** ◆

Nous comptons actuellement une centaine de personnes.

◆ **Combien y a-t-il de métiers ? Quels sont-ils ?** ◆

Il y a environ une cinquantaine de métiers : dans la restauration, dans la réception, commercial, marketing, boutique, spa, femme de chambre, cuisine, bar, maître-nageur, animation, comptabilité, maintenance ...

◆ **Quelles sont les études nécessaires ?** ◆

Cela dépend de ceux que l'on veut faire. Cela va du CAP au BTS ou des études supérieures.

◆ **Est-il primordial de parler plusieurs langues étrangères ?** ◆

Oui, l'anglais surtout

◆ **Quel est le temps de travail ? Les horaires ?** ◆

Nous travaillons environ 8h par jour et il n'y a pas d'horaires fixes. La réception par contre est ouverte 24h/24 avec des roulements de personnel.

◆ **Devez-vous pointer ?** ◆

Le personnel oui, mais pour le moment le système de pointage est en mise en place.

◆ **Prenez-vous des stagiaires ? Ou des apprentis ?** ◆

Oui selon les services et seulement à partir de 16 ans.

◆ **Quels sont les avantages à travailler ici ? (repas, logement, salle de sport..)** ◆

La vue (Anse Vata), logement dans l'hôtel (cela dépend qui).

◆ Quels sont les inconvénients ? ◆

On peut travailler à n'importe quelle heure, pendant les Fêtes, le samedi ou le dimanche.

◆ Aimez-vous votre métier ? ◆

Oui, même si il est difficile, exigeant et compliqué.

◆ Quels sont les salaires ? ◆

Cela varie entre le SMIC et 900.000 francs CFP.

◆ Quand et combien de temps avez-vous de congés ? ◆

Nous avons 1 mois par an au total, que l'on peut répartir sur l'année.

◆ De quel matériel disposez-vous pour travailler ? ◆

Nous disposons de tout le matériel nécessaire pour tous les métiers de l'hôtel.

◆ Devez-vous porter des uniformes ? ◆

Oui, mais pas la direction.

◆ A partir de quel âge peut-on travailler ici ? ◆

A partir de 16 ans.

◆ Pourquoi et comment avez-vous choisi ce métier ? ◆

« On ne choisit pas, c'est le métier qui nous choisit » Philippe CLAVEROTTE

◆ Combien de clients avez-vous ? ◆

Au moment où je vous parle nous sommes actuellement remplis à 70% et nous avons environ 200 clients par jour.



Nous avons ensuite entamé une visite de tout l'hôtel. Nous nous sommes divisés en deux groupes, un avec le Directeur et un autre avec le sous-directeur. Nous avons tout d'abord visité une chambre.



(La vue de la terrasse)

Nous sommes ensuite allés au sous-sol. Nous avons rencontré du personnel de la maintenance, de la blanchisserie, de la gérance des produits alimentaires et de la restauration



Notre groupe a eu la chance de pouvoir entrer dans les chambres froides de l'hôtel

Nous avons ensuite visité le restaurant, la salle de sport et le spa.



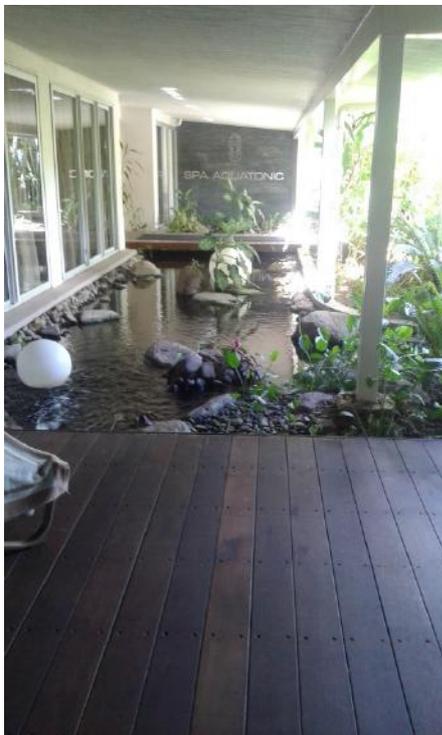
Le restaurant



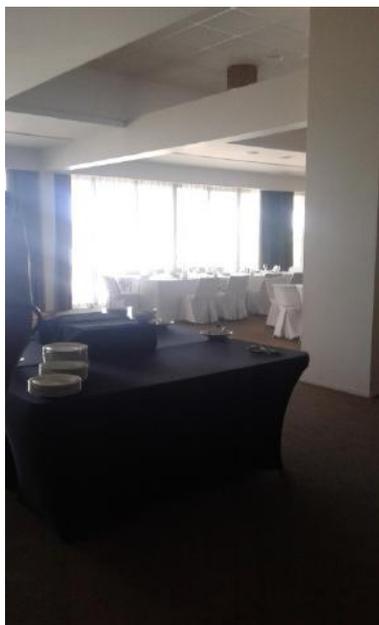
La salle de sport



L'entrée du spa et l'intérieur.



La visite s'est terminée sur une grande salle privée qui était destinée pour un concert le soir même.



La salle privée



Cette visite nous a beaucoup plu car nous avons découvert pleins de sous métiers dans l'hôtellerie et surtout, la visite était vraiment très intéressante et super agréable.

